Informations du Département de la Haute-Loire - **HIVER 2023**

Altiligérien
#magazine



14
Dossier
TOUT SAVOIR SUR
LA PROTECTION MATERNELLE INFANTILE

26
MON BEAU TERROIR
LA PERLE PONOTE

hauteloire.fr

Haute-Loire
LE DÉPARTEMENT

SOMMAIRE



14 **DOSSIER**
Protection Maternelle Infantile : l'alliée des parents et des jeunes enfants.

LA VIE DES CANTONS
Canton des Deux Rivières et Vallées
10





24 **PORTRAIT ALTILIGÉRIEN**
Outro Média : le rap dans tous ses états

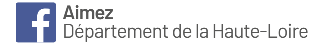
04 **PHOTO GRAND ANGLE**
Flocons et sécurisation

06 **ACTUALITÉ**
Une marque territoriale qui rassemble

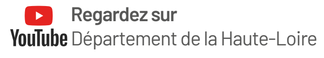
26 **MON BEAU TERROIR**
La perle ponote

28 **PORTRAIT ÉCO**
Bistrot la Riboule : comme à la maison

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :


Aimez Département de la Haute-Loire


Abonnez-vous à département.hauteloire


Regardez sur YouTube Département de la Haute-Loire

Merci d'adresser vos remarques et suggestions par courrier au : Département de la Haute-Loire - Service Communication : 1, Place Monseigneur de Galard - CS 20310 43009 - Le Puy-en-Velay Cedex - www.hauteloire.fr
Le magazine du Département de la Haute-Loire - Directeur de la publication : Marie-Agnès Petit - Rédaction : Gaëlle Tardy, SDIS 43 - Maquette : Axome. Crédits photos : Service communication, Morgan Desfont, Laurence Barruel, la mairie de Saint-Victor-Malescours, Outro Média, Istock.
Fabrication : Imprimerie Champagnac - Tirage : 20 000 ex - N° ISSN : 1158 - 06 31. - Dépôt légal à parution - Impression sur un papier PEFC.



EDITO

> Cette année 2023 sera attractive avec le lancement de notre marque territoriale « Altiligérien ». Une marque qui nous rassemble, une marque qui nous ressemble.

Je suis très heureuse de vous retrouver pour cette nouvelle année 2023. **Une année qui, à n'en pas douter, sera engagée, solidaire et attractive !**

Engagée aux côtés des collectivités locales, nous réitérons notre volonté d'être aux plus proches des élus de terrain et de l'ensemble de nos partenaires pour développer et soutenir les projets structurants qui participent à l'amélioration du cadre de vie de tous nos habitants. Solidaire avec une politique sociale toujours plus ambitieuse. Le Département vous accompagnera, encore et toujours, dans votre quotidien pour vous permettre de bien vivre en Haute-Loire.

Enfin, cette année 2023 sera attractive avec le lancement de notre marque territoriale « Altiligérien ». Une marque qui nous rassemble, une marque qui nous ressemble. Du Nord au Sud, d'Est en Ouest nous partageons tous un amour de la Haute-Loire, des valeurs d'authenticité, de proximité, de savoir-faire que nous mettrons en lumière à travers ce nouveau levier de communication.

Nous comptons sur vous pour être les ambassadeurs de cette marque qui fera rayonner les forces vives de notre territoire en local et à l'extérieur. Et notre magazine départemental se met au diapason de cette dynamique. Il se réinvente avec une nouvelle « Une », plus visuelle et un nouveau nom « Altiligérien ». Une petite révolution sur la forme mais aussi sur le fond avec des nouvelles rubriques qui viennent renforcer le positionnement local et sociétal de cet incontournable support de communication.

J'espère que vous apprécierez ce nouveau numéro qui fait la part belle à nos professionnels de santé de la Protection Maternelle Infantile qui œuvrent tout au long de l'année pour accompagner les jeunes enfants et leurs parents. En effet, je souhaite que le Département soit reconnu comme une collectivité rassembleuse, fédératrice et facilitatrice. Nous devons être au rendez-vous des évolutions de la société et des besoins de nos usagers.

Je vous souhaite à tous une très belle et heureuse année.

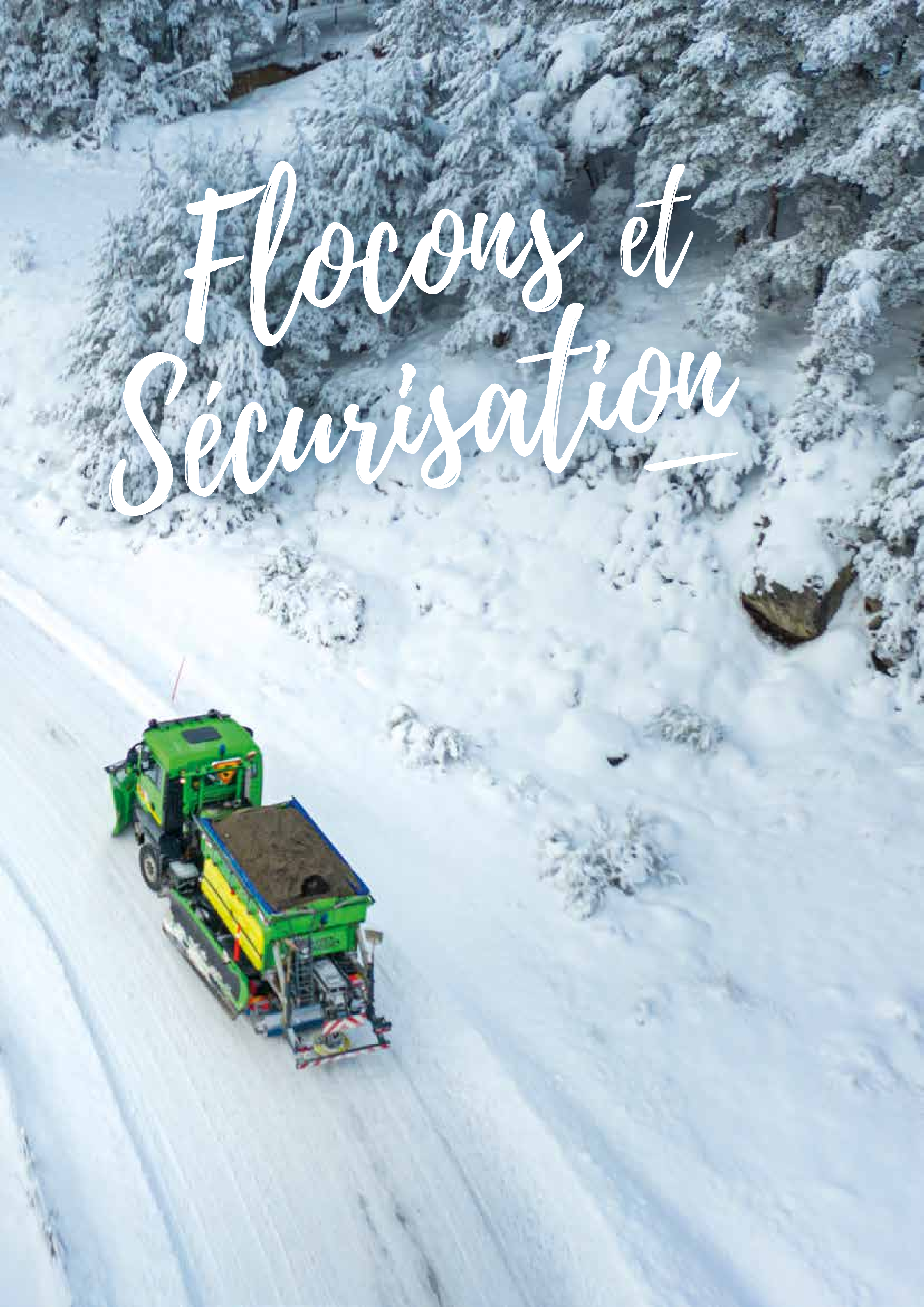
■ **Marie-Agnès Petit**
Présidente du Département de la Haute-Loire



#Sécurité

LES SENTINELLES DE L'HIVER EN ACTION

Ils sont mobilisés depuis le 10 novembre dernier. 320 agents du Département sont sur le terrain actuellement pour sécuriser les routes départementales en cette période hivernale. Ils assurent, en autre, le déneigement au volant de leurs chasse-neige, semaine comme week-end. Ajoutez à cela la pose mécanique cet automne de 30 000 jalons neige et l'ouverture au grand public de 6 caméras routières pour suivre en temps réel l'état des routes et vous obtenez un dispositif de viabilité hivernale bien rôdé. Mais avant chaque trajet, le mieux encore c'est de se connecter sur le www.inforoute43.fr. Un automobiliste informé est un automobiliste mieux protégé !


Flocons et
Sécurisation

Lancement

Altiligérien : un nom commun pour une ambition partagée !

#fierdetreAltiligérien #myhauteloire

Anaïs Badiou
Créatrice des Affiches Altiligériennes

Hassan El Belghiti
Sportif de haut niveau

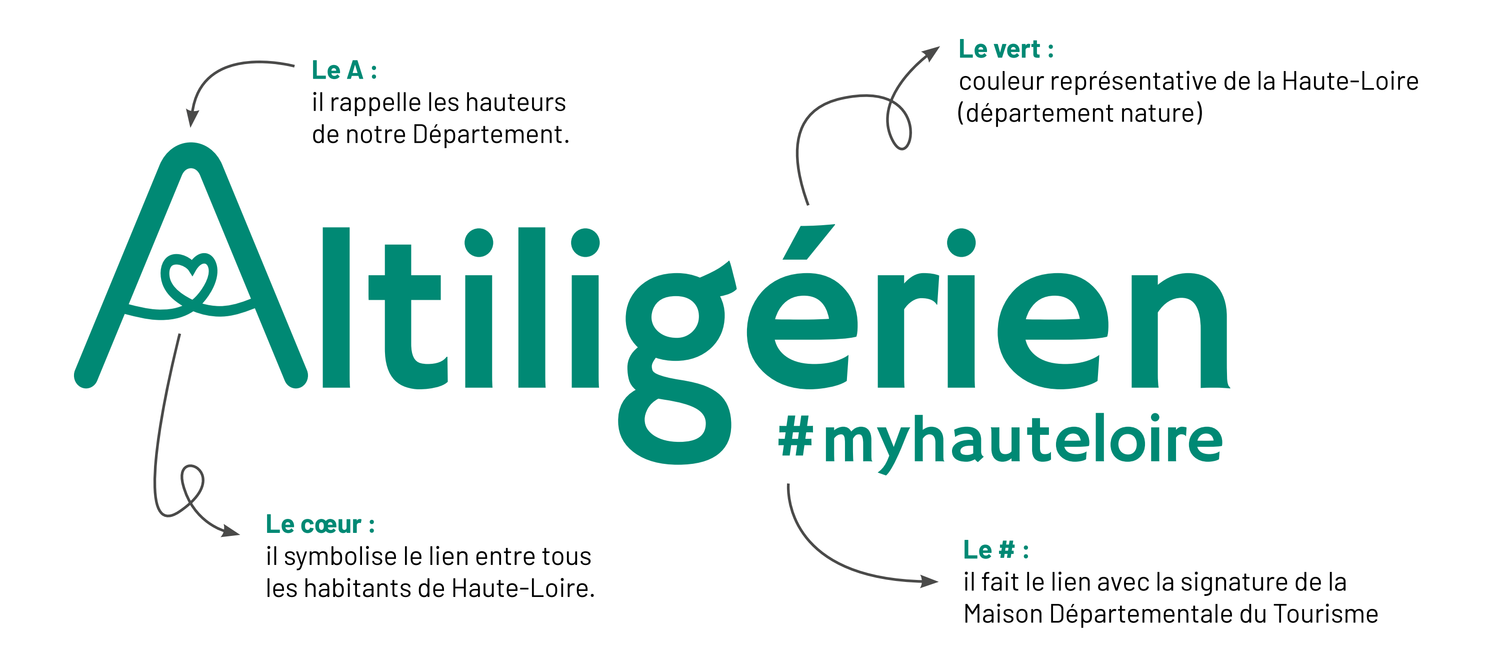
Ondine Dubouloz
Restauratrice

Quel est le point commun entre un Brivadois, un Langeadois, un Arsacois, un Saint-Mauricois ou encore un Bassois ... Ils sont tous Altiligériens !
C'est à partir de ce constat qu'est née la marque territoriale « Altiligérien », lancée le 6 janvier dernier par la Présidente du Département, Marie-Agnès Petit, à l'occasion de la cérémonie des vœux.

Nombreux sont les habitants de Haute-Loire qui aiment leur territoire. Il existe dans ce département un sentiment d'appartenance très marqué, mais morcelé entre l'Ouest, l'Est, le Nord et le Sud.
Les élus ont souhaité mettre sur pied un projet capable de fédérer ces différentes entités. La création d'une marque de territoire s'est immédiatement imposée. Un nouvel outil pour relever l'un des sept défis majeurs que se sont lancés les conseillers départementaux : développer l'attractivité de notre Haute-Loire.

Un nom qui rassemble

Il fallait donner corps à cette idée. Le Département a alors fait appel à son service de communication pour réfléchir à un nom. Un nom capable de réunir, de représenter l'ensemble des habitants de Haute-Loire ; un socle commun. **Ainsi naquit la marque « Altiligérien ».**





Mais un nom ne fait pas tout, il faut aussi une stratégie, répondre aux fameuses questions, qui, quoi, où, comment.

QUI — LES CIBLES

- Tous les habitants de la Haute-Loire
- Les partenaires du Département
- Les utilisateurs des réseaux sociaux
- Les agents du Département

OÙ — ZONE DE DIFFUSION ET D'INFLUENCE

Cette marque sera développée **à partir de la Haute-Loire** pour rayonner au national.

QUOI — LES OBJECTIFS

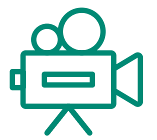
La marque doit répondre aux objectifs suivants :

- Valoriser nos savoir-faire, nos richesses patrimoniales et naturelles.
- Développer et partager la fierté d'appartenance à la Haute-Loire.
- Favoriser l'attractivité de chaque territoire.
- Rajeunir l'image du Département.

COMMENT — MOYENS DÉPLOYÉS POUR DÉVELOPPER CETTE MARQUE

- Un **nouvel hashtag #fierdetrealtiligerien** pour les réseaux sociaux pour créer une communauté.
- Un **magazine du Département** renommé « Altiligérien ».
- Un **nouveau format vidéo** pour mettre en valeur le territoire et ceux qui en sont fiers.
- Création d'un **kit ambassadeur** (éco-cup, foulard...).

Et bien d'autres choses encore...



Parce qu'ils le valent bien !

Qui mieux que les Altiligériens eux-mêmes pour lancer une marque territoriale qui porte leur nom. 19 portraits vidéo de femmes et d'hommes du territoire ont été réalisés dans le cadre du lancement de la marque.

Ils sont artiste, sportif de haut niveau, agriculteur, bénévole, artisan, restaurateur, influenceur, chef d'entreprise et **témoignent de leur attachement pour la Haute-Loire et de leur fierté d'être altiligérien.**



Des reportages à retrouver sur la **page Facebook et le compte Instagram du Département www.hauteloire.fr**



19 reportages réalisés aux 4 coins du Département de la Haute-Loire

Solidarités



Le Département aux côtés des communes

La Présidente a inauguré en novembre dernier, un local municipal à Cohade aux côtés des élus locaux et parlementaires. Un outil de travail fonctionnel que le Département a financé à hauteur de 38 000 € dans le cadre de son dispositif « CAP 43 » qui vient en soutien aux projets des petits communes et intercommunalités.

Institution

Les Chiffres clés de la rentrée

LE NOUVEAU NUMÉRO VERT

mis en place par l'ARS, la Préfecture et le Département, destiné à toute personne en situation de handicap, aux proches aidants et aux familles confrontés à des difficultés particulières dans leur quotidien.

0800 360 360



600 000€

1ÈRE ENVELOPPE VOTÉE PAR LE DÉPARTEMENT

pour accompagner les projets des communes.

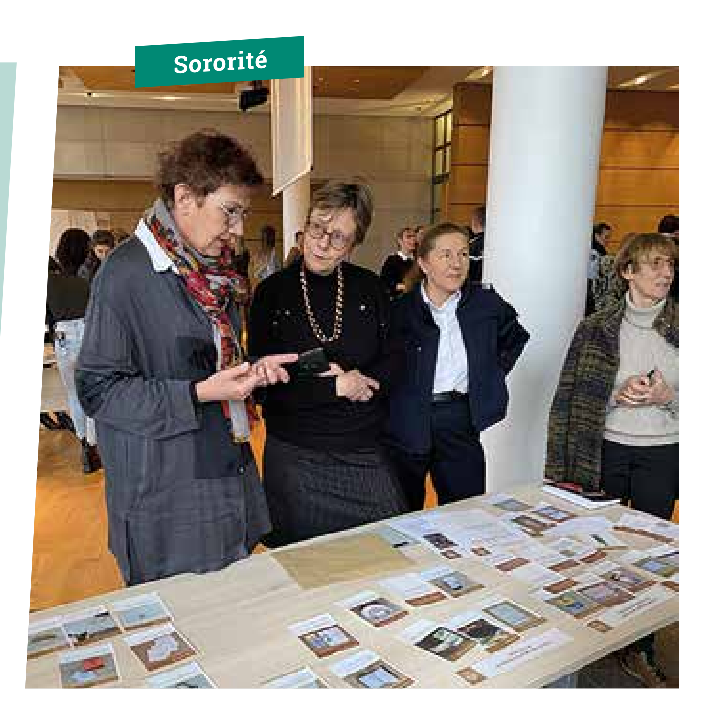


4 millions d'€

ENVELOPPE FINANCIÈRE VOTÉE

pour accompagner les projets touristiques publics en Haute-Loire.

Sororité



Le Département s'engage dans la lutte contre les violences faites aux femmes

L'Hôtel du Département a accueilli l'Assemblée Générale du Réseau de lutte contre les violences conjugales réunissant tous les acteurs de Haute-Loire, dont les services sociaux de la collectivité. À cette occasion, un escape game basé sur des énigmes et des mises en situation de violences conjugales a été présenté et testé par la Présidente elle-même. Cet outil permettra d'apprendre à déceler des indices quand on se retrouve face à des victimes sans le savoir. Il pourrait être déployé sur tout le territoire auprès des acteurs de terrain. Pour toute question ou tout problème de violences conjugales, n'hésitez pas à contacter la **plateforme téléphonique d'urgence : le 39 19.**

Attractivité

Marque Auvergne se prépare au passage du Tour

Le Conseil d'administration de la Marque Auvergne en fin d'année au pied du Puy de Dome a été l'occasion d'unir les forces vives des 4 départements Auvergnats pour contribuer collectivement à l'attractivité de l'Auvergne. Pour 2023, le passage du Tour de France durant plusieurs jours en Auvergne, dont la mythique ascension du Puy de Dôme, sera un temps médiatique incontournable.



Budget



Assemblée d'élu(e)s

Le 21 novembre, les conseillers départementaux se sont réunis en assemblée plénière, pour voter des décisions qui impactent significativement le quotidien des Altiligériens et façonnent le territoire de demain.

- Vote sur le déploiement de la phase 4 du plan Très Haut Débit pour une couverture proche de 100% sur notre territoire.
- Vote du contrat de Plan État Région qui permet une convergence des financements en faveur de projets structurants.
- Adoption du nouveau schéma touristique 2022-2027 et création du Fonds d'Intervention Touristique pour soutenir les projets d'aménagements et d'équipements touristiques publics.

Événement

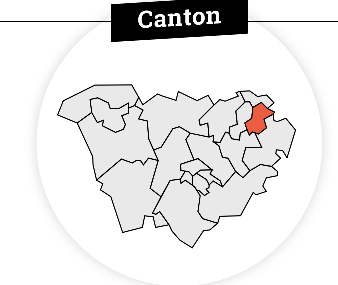


Cérémonie des vœux

C'est devant une salle comble que Marie-Agnès Petit a célébré sa première cérémonie des vœux, le 6 janvier dernier. Aux côtés de l'ensemble des conseillers, la Présidente du Département de la Haute-Loire **a lancé officiellement la nouvelle marque territoriale « ALTILIGERIEN » qui vise à promouvoir les forces vives du territoire et développer la fierté d'appartenance.**

À cette occasion, une vidéo promotionnelle sur 19 ambassadeurs du territoire a été diffusée mettant en avant **la diversité et la richesse des habitants de Haute-Loire.**

La cérémonie s'est clôturée par la **remise de trophées à deux personnalités altiligériennes** qui portent haut et loin les couleurs de notre département : Jessy Trémoulière, championne du monde de rugby et Mickaël Chabanon, champion du monde de boucherie.



Deux Rivières et Vallées
à la loupe

Le canton Deux Rivières et Vallées se caractérise par son emplacement géographique stratégique.

Proche de la RN88, il attire une population dynamique qui travaille sur place ou dans la métropole voisine. Ce canton bénéficie, par ailleurs, d'un cadre de vie agréable avec de nombreux services à disposition. Sans oublier son tissu économique dense marqué par la concentration d'entreprises de plasturgie.

Saint-Didier-en-Velay
La Séauve-sur-Semène
Saint-Victor-Malescours
Sainte-Sigolène
Saint-Pal-de-Mons

Chef lieu / Commune parmi les plus peuplées du canton
CC Loire et semène
CC Marches du Velay-Rochebaron

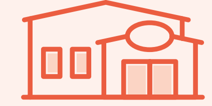
Type de routes
Autoroute
Nationale
Départementale

106 km²
soit 2% de la superficie de la Haute-Loire

5 communes
2 EPCI (Établissement Public de Coopération Intercommunale)

13 931 habitants
soit 6% de la population du département

Quelques chiffres...



Pour le développement des entreprises
Aides du Département à l'immobilier d'entreprise :
1 394 777,31 €
soit 23 dossiers financés



Contractualisation avec les communes et EPCI
Aides du Département aux projets structurants
1 444 517 €
soit 24 projets subventionnés



^ Flashez-moi pour connaître tous les chiffres et tout savoir sur les réalisations du canton Deux Rivières et Vallées

Les réalisations phares

Le Département de la Haute-Loire intervient dans le canton Deux Rivières et Vallées dans de nombreux domaines (routes, social, économie, monde associatif, culture, enfance, jeunesse, éducation ...). C'est un partenaire quotidien des collectivités du territoire et de ses habitants.



Construction de nouveaux vestiaires au complexe sportif
> **Commune Sainte-Sigolène** /Subvention : **180 570 €**



TÉMOIGNAGE

Gérard DÉLÉAGE
Président du club de foot de Sainte-Sigolène.

« Nous attendions ces vestiaires avec beaucoup d'impatience car jusqu'à maintenant nous devions composer avec un équipement vieillissant qui datait des années 80.

Ce n'était pas du tout opérationnel avec des vestiaires vétustes, sombres et exigus tout comme les toilettes et les douches. Là nous allons avoir ce qui se fait de mieux sur le marché, un grand confort pour les joueurs, les arbitres mais aussi le public. Ces vestiaires arrivent à point nommé car nous souhaitons obtenir le label de formation pour les jeunes et sans ces travaux, nous n'aurions pas pu y prétendre. Le club remercie le Département pour son soutien financier dans ce dossier qui participe au développement et au dynamisme de notre club de foot et plus largement à ceux de la commune de Sainte-Sigolène. »



Acquisition d'un camion benne type ampliroll
> **Commune de Saint-Victor-Malescours** / Aide : **26 000 €**



Réhabilitation des Halles
> **Commune de Saint-Didier-en-Velay** /Subvention : **175 582 €**

Vos conseillers départementaux dos à dos
Karine Paulet et Bruno Marcon

Ils ont, tous deux, été élus en juillet 2021 sur le canton de « Deux Rivières et Vallées ». Karine Paulet et Bruno Marcon nous parlent de ce territoire qu'ils connaissent bien. Ses atouts, ses richesses et ses bonnes adresses...

Si vous deviez définir votre canton en quelques mots ?

Karine PAULET : Notre canton a la chance d'être dynamique et polyvalent tant au niveau travail, loisirs, culturel, patrimoine. Il est placé non loin de la RN88 pour un accès rapide à Saint-Etienne ou au Puy-en-Velay.

Bruno MARCON : C'est une terre de contraste avec d'un côté un développement industriel permanent et de l'autre une agriculture encore très présente. Les deux cohabitent avec harmonie.

Qu'est ce qui fait sa spécificité, son ADN ?

K.P. : Un grand choix de secteurs professionnels : plasturgie bien sûr mais pas que ! Nous avons également des entreprises de produits pharmaceutiques, alimentaires, agricoles, recherches et développements.

Un panel d'activités important. Nous avons un tissu associatif dense avec un important vivier de bénévoles. C'est une chance notamment pour les enfants du canton qui bénéficient d'un large panel d'activités classiques et moins classiques (football, cirque, VTT).

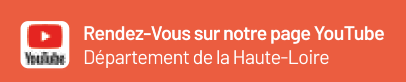
La culture n'est pas en reste. Des évènements reconnus et attendus. Des associations présentant des spectacles et animations de qualité.

Un patrimoine faisant la fierté de ses habitants : Patrimoine du savoir-faire avec par exemple le Musée de la Fabrique, ou encore la promenade des tours des Moulins de la Semène (PR276).

B.M. : Notre canton se caractérise par son attractivité démographique, économique, et culturelle. Ses habitants font preuve d'un bel esprit d'initiative, d'entreprise. C'est réellement un territoire tourné vers l'avenir et la modernité mais qui, en même temps, témoigne d'une volonté farouche de préserver ses valeurs rurales. Pragmatisme, solidarité, convivialité sont les maîtres-mots de ce canton.

> « Nous avons un tissu associatif dense avec un important vivier de bénévoles. C'est une chance notamment pour les enfants du canton qui bénéficient d'un large panel d'activités classiques et moins classiques »

Karine PAULET
Conseillère départementale depuis 2021.



Rendez-Vous sur notre page YouTube
Département de la Haute-Loire



> C'est réellement un territoire tourné vers l'avenir et la modernité mais qui, en même temps, témoigne d'une volonté farouche de préserver ses valeurs rurales

Pourquoi y fait-il bon vivre ?

K.P. : Les habitants peuvent profiter des couleurs de l'automne, faire de la luge en hiver, se tenir au frais en été dans les bois, découvrir les fleurs dans les près au printemps et aller travailler sans passer des heures dans les trajets.

B.M. : C'est un canton dynamique dans lequel ses habitants s'investissent. On échappe à la problématique du « canton dortoir ». Les gens peuvent y vivre, y travailler, s'y divertir, c'est une véritable force. Que l'on soit un enfant, un jeune couple, une famille ou un sénior, on trouve sur ce canton l'ensemble des services nécessaires à la vie quotidienne.

Pour joindre vos conseillers par mail :

karine.paulet@hauteloire.fr
bruno.marcon@hauteloire.fr

Bruno MARCON
Conseiller départemental depuis 2021

Sur mon canton... j'aime

Karine PAULET

- **Manger :** aux Feuillantines à Saint-Pal-de-Mons ou chez Convers mais aussi à l'Auberge de la Sapinière à Saint-Victor-Malescours sans oublier BIG BUN à Sainte-Sigolène. Chaque lieu à son identité et son moment.
- **Me promener :** dans les rues pavées de Saint-Didier-en-Velay (ville cité médiévale), au bord de la rivière « La Dunières » et aussi dans les bois. L'odeur des bois et le bruit de l'eau sont apaisants.
- **Me divertir :** au Festival LES BRUMES

Bruno MARCON

- **Manger :** nous sommes bien lotis côté restaurant. Je pense à l'Auberge du Velay à Saint-Didier-en-Velay, le Dine Ami Table à la Seauve-sur-Semène ou encore le Carrefour à Sainte-Sigolène.
- **Me promener :** : j'adore à l'automne me promener le long des Gorges de la Dunières vers la Chapelle de la Tourette ou encore dans la Vallée de la Séauve.
- **Me divertir :** le dimanche, j'apprécie d'aller dans la campagne avec mon bâton de marcheur et observer les paysages exceptionnels autour de moi.





DOSSIER

La Protection Maternelle Infantile

L'alliée des parents et des jeunes enfants

Elle est parfois surnommée « La Vieille Dame » eu égard à son âge avancé ! La Protection Maternelle Infantile est un service du Département qui a près de 80 ans. Créée en 1945 à la sortie de la guerre pour lutter contre la mortalité infantile répandue à cette époque, la fameuse PMI a depuis bien évolué. Ses missions n'ont cessé de s'étoffer au fil des années pour s'adapter aux évolutions sociétales.

C'est aujourd'hui un acteur départemental central dans l'accompagnement à la parentalité. La PMI interagit aussi bien avec les femmes enceintes, les jeunes parents, les nourrissons que les directrices de crèches ou encore les assistantes maternelles. C'est le service de référence en matière de petite enfance. Un service animé par des professionnels de santé engagés qui témoignent dans ce dossier.



< Flashez-moi pour en savoir plus



34 professionnels de santé
au sein de la PMI

INTERVIEW



Arthur LIOGIER

Conseiller départemental du canton d'Yssingeaux - Président de la commission Enfance Jeunesse

Le service de PMI (Protection Maternelle Infantile) est géré par le Département de la Haute-Loire, quel est son rôle précisément ?

La PMI est un service public gratuit du Département qui s'adresse en particulier aux femmes enceintes, aux parents, aux enfants jusqu'à 6 ans sans distinction de ressources ou de statut socio-économique. Il est composé de professionnels spécialisés dans la petite enfance (médecins, puéricultrices, sages-femmes, psychologues, infirmières).
Vous êtes enceinte ? Les sages-femmes de PMI veillent à votre bien-être dans le suivi de votre grossesse et elles vous préparent à la venue de votre bébé. Après votre accouchement, les infirmières-puéricultrices vous écoutent et répondent à toutes vos questions. La PMI délivre aussi les autorisations d'ouverture pour les établissements accueillants des enfants de moins de 6 ans.
Dans notre feuille de route CAP 2030, nous mettons l'accent sur la prévention car c'est un enjeu de santé publique. Notre ambition est que tous les enfants de moins de 6 ans soient vus par le service de PMI pour des consultations ou suivis à visée préventive notamment par le biais des bilans de santé des 3-4 ans en école maternelle. Le Département de Haute-Loire sera exemplaire en France dans ce domaine.

Pour renforcer l'efficacité des actions menées auprès des familles et donc des jeunes parents en Haute-Loire, un nouveau Schéma Départemental des Services aux Familles (SDSF) a été établi en mars dernier par différents acteurs du territoire et notamment le Département. De quoi s'agit-il concrètement ?

Ce schéma identifie différentes actions pour tendre vers des services toujours plus opérationnels à destination des familles de Haute-Loire. Le Département a participé à son élaboration avec de nombreux partenaires (l'Etat, la CAF, la MSA, l'Association des Maires de France). Sur le volet Petite Enfance, nous devons réduire les inégalités territoriales au regard des besoins des familles tout en leur garantissant un mode d'accueil de qualité y compris pour les familles précaires. Comment trouver un travail quand on ne peut pas faire garder son enfant ? La PMI, avec la CAF et la MSA, a un rôle majeur à jouer sur ce point.

En matière de modes d'accueil pour les jeunes enfants justement, nous sommes l'un des départements les mieux lotis en France. Mais à moyen terme, des défis de taille attendent le territoire pour maintenir une offre de qualité aussi élevée ?

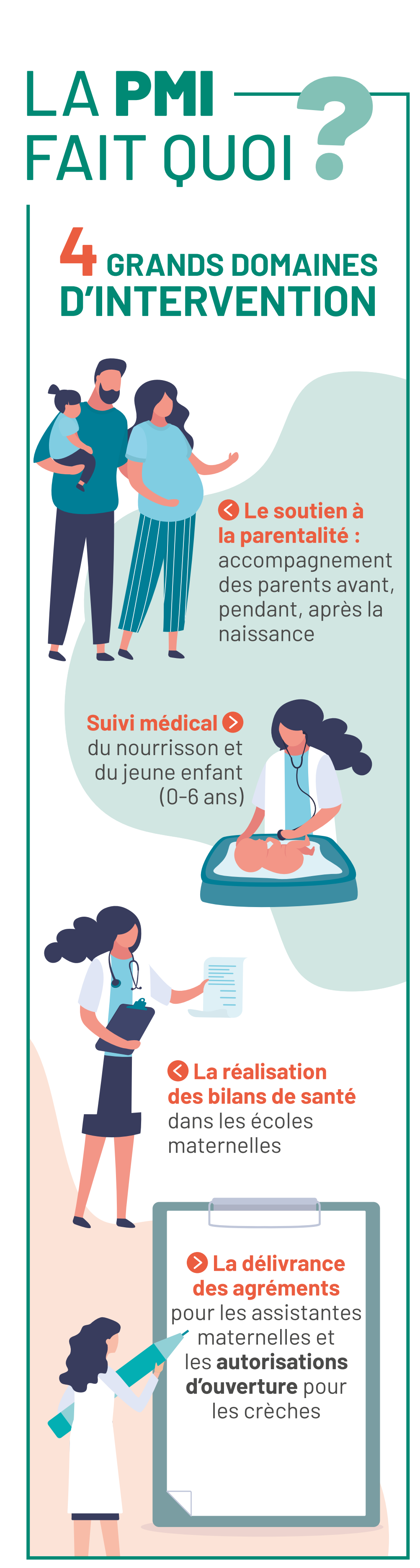
Nous avons une des meilleures capacités d'accueil Petite Enfance de France : 87,5 places d'accueil pour 100 enfants au lieu de 53,3 places pour 100 enfants pour la moyenne nationale. Mais soyons prudents car la réalité vécue par les familles est très différente en fonction des territoires et des villes. Certains parents doivent faire plusieurs dizaines de kilomètres avant de trouver une solution de garde. L'autre défi est celui du départ en retraite des assistantes maternelles. Près de 50% vont faire valoir leurs droits dans les 5 prochaines années. Le développement des nouveaux modes de garde à l'image des Maison d'Assistants Maternels (MAM) est une piste d'avenir que nous étudions très sérieusement.

LA PMI EN QUELQUES MOTS

PROTECTION MATERNELLE INFANTILE

LA **PMI** FAIT QUOI ?

4 GRANDS DOMAINES D'INTERVENTION



LA **PMI** C'EST QUI ?



34 PROFESSIONNELS DE SANTÉ SPÉCIALISÉS DANS LA PETITE ENFANCE

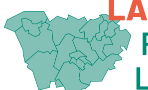
- **20 INFIRMIÈRES PUÉRICULTRICES**
- **4 MÉDECINS**
- **3 PSYCHOLOGUES**
- **4 SAGES-FEMMES**
- **3 RESPONSABLES DE TERRITOIRE**

LA **PMI** SES VALEURS !



LE TEMPS
CONSULTATION ENTRE 45 MIN ET 1 H

LE PROFESSIONNALISME
EXPERT DANS LE DOMAINE DE LA PRÉVENTION ET DE LA PROMOTION DE LA SANTÉ



LA PROXIMITÉ :
PRÉSENT SUR TOUT LE TERRITOIRE

LA PLURIDISCIPLINARITÉ
UN LARGE PANEL DE PROFESSIONNELS DE LA PETITE ENFANCE

LA GRATUITÉ ET L'UNIVERSALISME
SANS AVANCE DE FRAIS ET OUVERT À TOUS

LA **PMI** EN CHIFFRES EN 2021



2 190 consultations assurées par les médecins de PMI

1 470 visites à domicile assurées par les puéricultrices





1 785 bilans de santé dans les écoles maternelles

309 consultations assurées par les infirmières puéricultrices



PROXIMITÉ

MISSION 1 : ACCOMPAGNEMENT À LA FONCTION PARENTALE

Être parent n'est pas inné, ça s'apprend au fil des expériences, du temps, des échanges avec une mère, une grand-mère, un oncle, un père. Mais dans notre société actuelle où la transmission familiale est moins évidente, nous devons parfois chercher à l'extérieur « des personnes référentes ». Les professionnels de la PMI jouent ce rôle. Experts dans le domaine de la petite enfance, ils accompagnent, chaque jour, sur l'ensemble du territoire, les futurs et jeunes parents.

« J'interviens aussi bien en anténatal qu'en post-natal. Ce sont les sages-femmes,les médecins et les infirmières-puéricultrices qui m'orientent les personnes. Avec les femmes enceintes, je travaille surtout sur le risque de dépression post-partum et les difficultés à investir l'enfant in utéro. Nous sommes davantage sur du soutien à la parentalité avec les jeunes parents. Je les aide à identifier et à répondre aux besoins émotionnels de leur enfant car ils se trouvent parfois désemparés devant leur comportement. Je leur donne des outils, principalement par le jeu, pour investir sereinement leur rôle de mère et de père. En accompagnant dès le départ les parents dans leur fonction parentale, on fait du préventif. J'agis aussi auprès des enfants directement. J'évalue leur développement psychomoteur, leur langage, leur coordination, leur développement affectif. En tant que psychologue de PMI, ma mission première c'est vraiment de contribuer, aux côtés de mes collègues, à promouvoir la santé et le bien-être de l'enfant. »



Psychologue PMI
Territoire de Lafayette

*« **J'accompagne les femmes enceintes dans les différents moments clefs de leur grossesse.** Dès le 4e mois, je propose un entretien prénatal précoce. Je reçois les futures mamans et nous parlons de sujets très variés comme leur histoire familiale, leurs doutes liés à la grossesse, etc…*
*Par la suite, j'anime des cours de préparation à l'accouchement au Centre Médical à Saint-Paulien, soit en groupe, soit en individuel en fonction des besoins exprimés. **Ces cours sont axés sur le travail corporel. Pas de théorie chez moi.** Lorsqu'on aborde les positions possibles pour accoucher ou encore le souffle, les mamans expérimentent réellement. Je leur donne un maximum d'outils pour qu'elles puissent être actrices de leur accouchement. Nous abordons également la question de l'allaitement, du portage, de l'alimentation. **Au total, ce sont 7 séances d'environ 1h qui sont proposées aux futures mamans.** Enfin, j'assure les deux premières visites post-partum. C'est l'infirmière puéricultrice qui prend ensuite le relais. »*

VANESSA COSTE

Sage-femme PMI
à Saint-Paulien

LE NUMÉRO À RETENIR

Pour toutes questions relatives à votre enfant de 0 à 6 ans, appelez :

LIGNE ALLO PETITE ENFANCE 43
0 805 02 04 43

Au bout du fil des puéricultrices qui répondent à toutes vos interrogations, tous les matins du lundi au vendredi.

PLURIDISCIPLINARITÉ

Je travaille en lien avec le médecin de PMI du territoire de la Jeune-Loire. Je peux être présente notamment sur certaines de ses consultations. Mais j'assure également mes propres rendez-vous avec les parents. *Je peux les recevoir au bureau ou bien je me déplace à leur domicile. Je m'adapte aux besoins de chacun. Les parents que je reçois sont souvent pleins de doutes. Ils sont dans le questionnement au sujet de leur enfant. Ils ont besoin d'un endroit pour s'exprimer. Les consultations leur offrent cet espace d'expression. En tant que puéricultrice de PMI, notre rôle c'est certes de les écouter mais aussi de répondre à leurs interrogations. On peut d'ailleurs les orienter vers d'autres professionnels en fonction de leurs besoins.*

Emmanuelle RIOCREUX

Infirmière puéricultrice de PMI
Territoire de la Jeune Loire



Mégane ROUMEZI

Maman d'un petit Noah

Lorsqu'on attend un enfant, on reçoit de l'entourage beaucoup de conseils avec de bonnes intentions mais souvent contradictoires. Avec la PMI, nous avons pu bénéficier d'un regard objectif et professionnel sur cette étape de notre vie de famille. Lorsque l'on a eu des interrogations et des doutes, la sage-femme puis ensuite l'infirmière puéricultrice nous ont rassurés. Elles sont vraiment à l'écoute. Cela nous a permis d'aborder avec plus de sérénité l'arrivée de notre bébé et ses premières semaines de vie. De plus, habitants à Sainte-Sigolène, nous avons bénéficié d'un service de proximité très appréciable car les rencontres se déroulaient dans le centre de la ville où à domicile, évitant des trajets intempestifs. Nous tenons sincèrement à remercier ces personnes qui font preuve d'humanité et de bienveillance dans leurs missions. La PMI est un service essentiel d'autant plus dans un territoire comme la Haute-Loire où l'accès aux spécialistes de santé (pédiatre, gynécologue) n'est pas toujours facile.

J'assure des consultations médicales de prévention auprès d'enfants de la naissance à 6 ans, en étroite collaboration avec les infirmières puéricultrices. *Ces consultations sont sans avance de frais et s'adressent à tous les parents de jeunes enfants. Il est important de préciser que je n'ai pas vocation à remplacer un médecin traitant mais plutôt à venir en complément.*
En effet, durant les consultations, je ne m'intéresse pas uniquement à la santé physique de l'enfant (poids, taille, tonicité etc.) et à son développement psychomoteur mais aussi à son bien-être psychique, les domaines, affectifs et relationnels, la sociabilité.
Avec les parents, nous abordons des sujets aussi divers que le sommeil, l'alimentation, les soins corporels, les différents apprentissages (la mise en place de la propreté, l'acquisition du langage, les débuts de l'autonomie...), le comportement, les besoins et les compétences de l'enfant au regard de son âge. *Mon rôle est d'accompagner les parents dans leurs fonctions parentales, les rassurer, les soutenir sur les besoins de leur enfant et les réponses à y apporter. Ces consultations durent généralement entre 45 min et 1h. Ce suivi médical préventif est proposé dans le cadre des nombreuses consultations obligatoires dont l'enfant doit bénéficier sur ses 6 premières années.*

Marie-Ange LEROUX

Médecin de PMI
Territoire de Lafayette



MISSION 2 : AGRÉMENT ET AUTORISATION POUR LES MODES D'ACCUEIL

Lorsqu'une crèche souhaite ouvrir en Haute-Loire, elle doit passer par la PMI. C'est également le cas pour les assistantes maternelles qui souhaitent s'installer.



« *Je suis assistante maternelle depuis juin 2020. À mes débuts, il a fallu que je réajuste certaines choses comme mes horaires de travail, mon positionnement par rapport aux parents employeurs. Mais plus je pratique et plus je suis en mesure d'affiner mon organisation et de m'épanouir. Ce métier est sincèrement gratifiant pour moi. On voit les enfants que l'on garde grandir, s'aguerrir. Les parents le remarquent. Ils me remercient pour mon travail. Cette reconnaissance apporte de la légitimité à mon métier. Et c'est tant mieux.* ***Aujourd'hui les assistantes maternelles sont des professionnels de la petite enfance à part entière.*** *Le concept de nounou qui se contente de garder des enfants n'a plus lieu d'être. Nous obtenons l'agrément si nous offrons les garanties suffisantes pour permettre le bon développement des enfants qui nous sont confiés. Avant de pouvoir exercer, nous avons l'obligation de suivre une formation initiale délivrée par le Département. C'est la condition obligatoire pour obtenir notre agrément. Et ensuite nous devons préparer certains modules du CAP Petite Enfance.* ***C'est très encadré. Nous sommes suivies par les services PMI dans l'exercice de nos fonctions.*** »



Nolwenn PRADEL

Assistante maternelle à Yssingeaux

« ***Offrir des modes d'accueil qualitatifs relève de la responsabilité du Département. C'est à nous, service de PMI, de vérifier que les infrastructures petite enfance répondent au cahier des charges relatif aux modes de garde.*** *Cela comprend deux volets. Dans le cadre d'une demande d'ouverture d'une nouvelle crèche, nous nous rendons sur place et vérifions tout une liste de données (conformité des lieux, qualification des équipes encadrantes, cohérence et faisabilité du projet pédagogique etc). C'est la même démarche pour une demande d'agrément d'assistante maternelle, qu'elle exerce en MAM ou à domicile. C'est sur la base de ce rapport que la Présidente délivrera ou non l'autorisation indispensable pour démarrer l'activité. Nous assurons également un suivi et un accompagnement auprès des professionnel(le)s des modes d'accueil, individuels ou collectifs. Nous formons les assistantes maternelles. Par ailleurs, si une directrice de crèche ou une assistante maternelle rencontre un problème avec un enfant, elle peut faire appel à nos puéricultrices de territoire pour demander de l'aide. L'accompagnement peut être aussi de nature administrative ou juridique. La PMI a vraiment une double casquette sur ce volet mode d'accueil : le contrôle et l'accompagnement.* »

Ghislaine CHAMPAGNAC

Cheffe de service PMI : en charge de la prévention santé et des modes d'accueil

PROFESSIONALISME

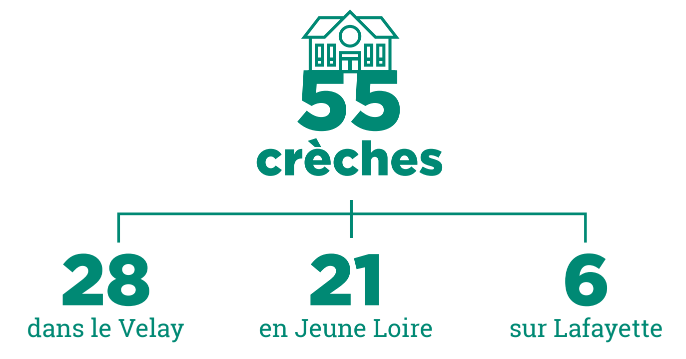


DEVENEZ
ASSISTANTE MATERNELLE

Le métier d'assistante maternelle vous intéresse mais vous vous posez des questions sur ce métier, ses spécificités, les qualités attendues, la formation... contactez le service PMI au

04 71 07 45 00

Les Chiffres clés Modes d'accueil en Haute-Loire





d'Assistants Maternels (MAM)



maternelles
agréées

MISSION 3 : BILAN DE SANTÉ DANS LES ÉCOLES MATERNELLES

La prévention est un axe fort de travail du service PMI. Pouvoir anticiper de potentiels troubles physiques ou psychiques chez l'enfant relève de ses fonctions.

Aussi, chaque année, le service réalise des bilans de santé dans les écoles maternelles de Haute-Loire. Ce sont les infirmières puéricultrices qui sont en charge de ces bilans qui concernent les enfants de 3 et 4 ans. Réalisé au sein de l'établissement scolaire, ce bilan, comprend un dépistage des troubles sensoriels (vue, audition) et du langage ainsi qu'une évaluation du développement. **Tous les aspects de la vie de l'enfant peuvent être abordés** (sommeil, alimentation, loisirs, etc.). Il est réalisé, de préférence en présence des parents. **L'objectif est d'identifier le plus tôt possible d'éventuels troubles visuels, auditifs ou de langage pour mieux les soigner.**

Dans la mesure où un trouble est dépisté à l'issue de ces bilans, l'enfant est orienté vers un médecin de PMI qui procédera à des examens complémentaires.

1 785 enfants
ont bénéficié d'un bilan de santé en école maternelle en Haute Loire

Soit
98,5%
des enfants inscrits en maternelle

832	534	419
dans le Velay	en Jeune Loire	sur Lafayette



GRATUITÉ

MISSION 4 : PROTECTION DE L'ENFANCE

Près de la moitié de mon travail concerne les enfants placés. Ces consultations sont complexes car l'enfant est souvent traumatisé. *Il souffre plus régulièrement que les autres enfants de retard de développement, de difficultés psychologiques et de troubles neuro-développementaux. Il est donc important d'aller en douceur, de prendre le temps pour faire l'examen. Les premières consultations interviennent en général un mois après leur placement. Elles sont réalisées en présence de l'assistante familiale chez qui l'enfant est placé. Il est important qu'il y ait ce lien pour l'enfant mais aussi pour la professionnelle qui profite de ces moments pour faire part de ses éventuelles difficultés dans l'exercice de ses fonctions. Après la première consultation suite au placement, j'appelle les parents pour échanger avec eux et reste disponible par la suite. Les nourrissons (moins d'1 an) sont vus tous les mois, les plus grands environ tous les 3 mois. Je m'occupe également des enfants demandeurs d'asile sur la Jeune Loire. Ce sont là aussi des consultations délicates en raison de plusieurs facteurs (barrière de la langue, traumatismes vécus etc.). Enfin, je reçois en consultation les enfants dont les bilans de santé ont révélé une difficulté. Je dépiste les troubles neuro-développementaux, prescris les bilans et rééducations, les oriente vers les structures adaptées si besoin et les revois régulièrement. Quel que soit le profil des enfants, un suivi ne peut être concluant que si l'on travaille en équipe (parents, puéricultrices, psychologues et sages-femmes, assistants familiaux, éducateurs, professionnels libéraux, structures médicales et médicosociales, enseignants).*

Amandine ROUQUIER

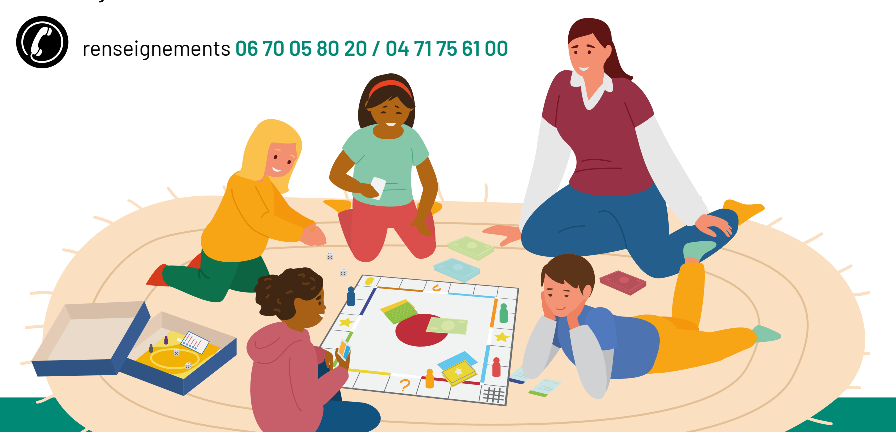
Médecin de PMI
Territoire de la Jeune Loire

LA PMI HORS LES MURS

Des temps d'accueil autour du jeu sont proposés régulièrement aux parents et à leurs enfants de 0 à 4 ans sur l'Est du Département et s'étend progressivement sur l'ensemble du territoire.

Des moments de détente et de partage qui permettent aux parents d'échanger entre eux et aux enfants de s'amuser ensemble. Ils sont animés par une professionnelle de PMI et une employée de la ludothèque Ricochet.
Ces temps d'accueil ont lieu dans les locaux des médiathèques de Monistrol-sur-Loire et de Sainte-Sigolène.
Aucune inscription n'est demandée pour ces temps qui sont gratuits et anonymes.

renseignements 06 70 05 80 20 / 04 71 75 61 00



INFOS PRATIQUES

Vous souhaitez bénéficier d'une consultation avec un medecin de PMI ou une puéricultrice, pensez à réserver un rendez-vous avant même votre sortie de la maternité.

Territoire Lafayette (Brioude) :
04 71 50 34 55

Territoire Jeune Loire (Yssingeaux) :
04 71 59 04 70

Territoire du Velay (Le Puy-en-Velay) :
04 71 07 44 09 / 04 71 59 04 70



Émotions et distinctions pour la Sainte-Barbe

Elle permet chaque année de rassembler la grande famille des soldats du feu de Haute-Loire. Le 6 décembre dernier, s'est déroulée la Sainte-Barbe départementale au siège au Puy-en-Velay en présence de Monsieur Éric Etienne, Préfet de la Haute-Loire et de la Présidente du Département Marie-Agnès Petit. Une soirée au cours de laquelle 13 sapeurs-pompiers ont été décorés.



C'était une soirée riche en émotions et en distinctions. En émotion tout d'abord car lors de cette Sainte-Barbe 2022, un pilier des sapeurs-pompiers de Haute-Loire s'apprêtait à tirer sa révérence. **Jean Pestre, Président de l'Union Départementale des Pompiers a annoncé son départ à la retraite à la fin du mois de décembre.** Les convives, présents ce jour-là, n'ont pas manqué de remercier chaleureusement cet homme qui cumule 48 années d'engagement. Il a reçu, à cette occasion, le sabre d'officier de sapeur-pompier. La médaille de la Préfecture lui a été également remise par Monsieur Éric Etienne, Préfet de la Haute-Loire.



Pluie de médailles

Cette Sainte-Barbe 2022 a été aussi l'occasion de remettre des distinctions à plusieurs professionnels du feu. **13 pompiers précisément qui se sont vus décerner une précieuse médaille.**

PALMARÈS DES MÉDAILLÉS

- **Chevalier de l'Ordre national du Mérite :** adjudant-chef Christophe Roche
- **Sécurité intérieure échelon bronze :** caporal Sébastien Verron, sapeur 1ere classe Catherine Valla, adjudant-chef Frédéric Suchail
- **Acte de bravoure :** sapeur 1ere classe Thibault Mandon
- **Services exceptionnels échelon vermeil :** commandant Eric Perez
- **Services exceptionnels échelon argent :** médecin capitaine Patrick Chollet, sergent Chantal Chaussende
- **Grand Or (40 ans) :** capitaine Jean-Claude Combeuil, lieutenant Gilles Ronze, adjudant-chef Richard Rebeyrotte, sergent chef Cyrille Pillitieri, caporal chef Eric Vasselon, caporal chef Frédéric Exbrayat, caporal chef Jacky Neboit, caporal chef Henri Charras

Deux sapeurs-pompiers ont également bénéficié d'un **avancement de grade** Didier Briat, médecin volontaire et Pascal Perrin, officier à la direction ont été promus commandants.



Le SDIS 43 c'est :

58
centres de secours

105
sapeurs-pompiers professionnels

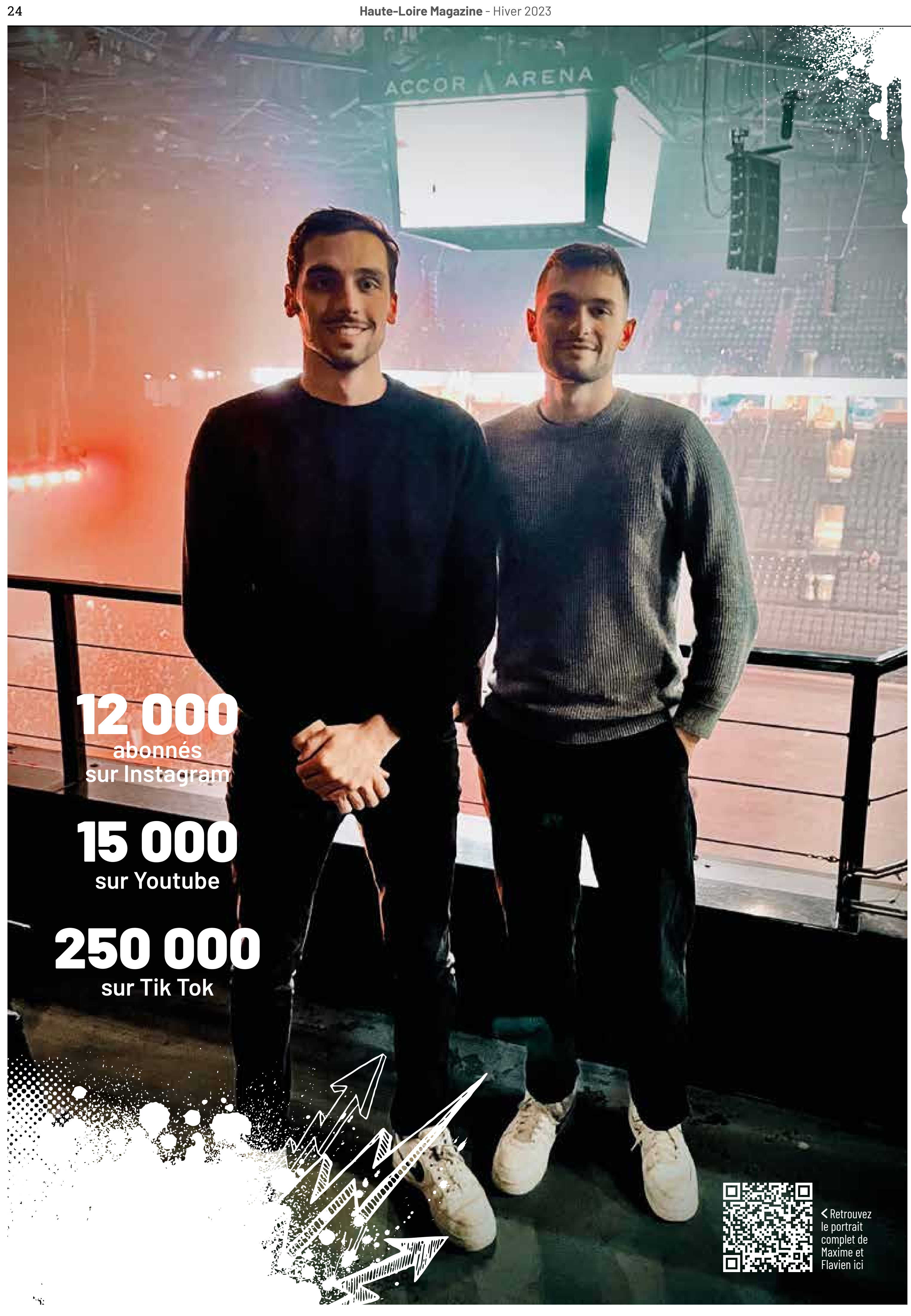
1 662
sapeurs-pompiers volontaires

41
personnels administratifs techniques et spécialisés

380
jeunes sapeurs-pompiers répartis sur 20 sections

350
véhicules d'interventions

15 463
interventions au 19 décembre 2022 **« + 7% »** sur la même période en 2021.

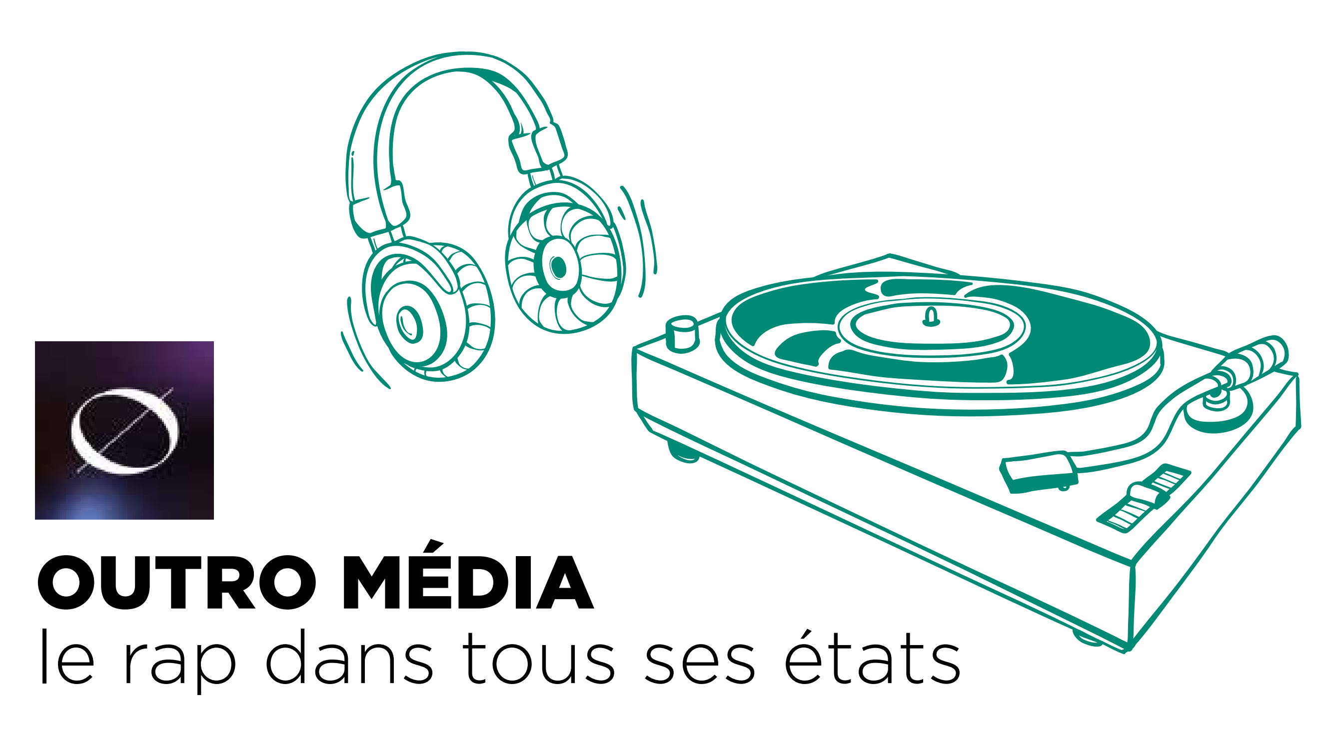


12 000 abonnés sur Instagram

15 000 sur Youtube

250 000 sur Tik Tok

< Retrouvez le portrait complet de Maxime et Flavien ici



OUTRO MÉDIA
le rap dans tous ses états

« Déguste ton rap », cette punchline en forme de slogan, c'est un peu le mantra d'Outro Média. Tout du moins l'idée de départ de ses deux créateurs, Maxime et Flavien Depeyre, deux frères originaires d'Espaly-Saint-Marcel. Ces fans incontestés de culture urbaine ont décidé de promouvoir le rap à leur manière, loin des clichés habituels qui peuvent coller à cet univers ultra codifié. Outro Média, c'est stylé, c'est racé, c'est enivrant… comme un bon vin.

Quand on évoque le rap, on pense souvent aux grosses cylindrés, aux demoiselles quelque peu dénudées et aux chaines en or superposées.
On l'associe beaucoup moins à un bon verre de vin rouge et pourtant c'est avec cette analogie de départ que Maxime et Flavien Depeyre ont créé Outro Média, baptisé initialement « Déguste ton rap » en octobre 2020, une plateforme de valorisation, de promotion et de diffusion du rap et des artistes.
« On est parti du principe qu'un bon morceau de rap, c'est comme un bon vin, ça se déguste » confie Flavien.

Qu'à cela ne tienne, les deux espaviots mettent sur pied un concept innovant : transposer le principe de l'étiquette viticole à des titres de rap.
Concrètement ça donne ça :
Rappeur - SINGA, Titre - Énée, Ingrédient - 100% de kush, 50% de vie réelle, 0 % peur de la mort, Provenance -Lille, Contenance - 4min46.
Les frères Depeyre en lancent une par jour sur le compte Instagram d'Outro Média.
Ils fédèrent très vite une communauté autour d'eux qui apprécie cette manière originale d'appréhender un morceau de rap. *« Nous comptabilisions plus de 1 000 abonnés en à peine un mois »*.

Tik Tok You Tube, Instagram

La machine est lancée et même elle s'emballe. Maxime et Flavien multiplient les supports de diffusion, Tik Tok, Youtube et les abonnés sont, à chaque fois, au rendez-vous.
« Cette diversité de réseaux nous permet de multiplier les formats, les concepts, on dissèque notamment les albums dans leur intégralité ».
Ils cartonnent tout particulièrement avec leurs anecdotes sur les rappeurs qu'ils proposent en format court sur Tik Tok. Ils trouvent leur cœur de cible, les jeunes, qui font exploser les compteurs : 50 000 abonnés et le million de vues.
Leur influence dépasse l'Hexagone. *« 41 % de nos abonnés sont Parisiens mais pour le reste on voyage, Abidjan, Alger, Canada, Suisse, Belgique etc. On est un peu surpris par un tel succès mais c'est tellement kiffant ! On peut mettre en lumière des rappeurs plus confidentiels comme des rappeurs plus installés. On se fait plaisir et on fait plaisir aux autres, c'est l'essentiel »*.

Des projets pleins la tête

Et pourtant les deux altiligériens ne sont pas au bout de leur kiff. Depuis peu ils sont sollicités par Deezer dans le cadre du lancement de certains albums. *« On va à Paris et on interview les artistes en avant-première »*.
On n'arrête plus Maxime et Flavien qui ont de la suite dans les idées pour développer encore et toujours Outro Média. Une marque de vêtement ou encore l'organisation d'un événement autour du rap sont en réflexion.
Les deux garçons sont pleins d'ambition. *« L'objectif pour nous est simple. Vivre d'Outro Média à la sortie de nos études supérieures »*.
Autrement dit dans deux ans tout au plus. Le pari est osé mais ils ont de bonnes raisons d'espérer.



Ils ont commencé avec 1 000 abonnés, ils en cumulent plus de 300 000 désormais. Ils se bonifient avec le temps, comme un bon vin qu'on laisse maturer.
À déguster avec modération…ou pas !

< Retrouvez Outro Média sur Instagram



Robert CHOUVIER

Grand-maître de la Confrérie de la lentille verte du Puy

Dans quel contexte est née la Confrérie ?

La confrérie a été créée en 1995, juste un an avant l'obtention de notre AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) qui inaugurait ainsi, la liste du premier légume français à détenir ses lettres de noblesse. Nous sommes une vingtaine de confrères a sillonner la France – et même au-delà – pour défendre et promouvoir notre lentille verte du Puy.

Quel est son rôle ?

Notre rôle est donc de défendre notre lentille qui est, à ne pas en douter, « la meilleure de la planète » avec son écorce fine et son amande non farineuse qu'elle prend dans son terroir sur un climat particulier : un déficit hydrique pendant les fortes chaleurs des mois de juillet et d'août et poussant sur un sol essentiellement volcanique.
Ainsi, en participant à divers congrès, à des manifestations multiples tant au contact du public qu'au travers d'émissions de radio et de télévision, nous avons ainsi, pour missions premières de faire (re) connaître cet « or vert » qu'est la lentille du Puy et de développer encore plus sa notoriété.

Gros plan sur **la perle ponote**

On aime la cuisiner en salade ou en feuilleté, la lentille verte du Puy en velay est courtisée par les plus grands restaurateurs d'ici ou d'ailleurs. Sa renommée ne faiblit pas au fil des années.

L'histoire de la lentille verte au Puy en velay ne date pas d'hier. C'est une relation qui se compte en milliers d'années. Il faut remonter en 1643 pour retrouver les traces de la perle verte dans le Velay, dans les « mémoires pour l'histoire du Puy-en-Velay » d'Antoine Jacmon.

Mais c'est réellement en 1928, à Saint-Paulien, suite à la découverte d'un vase en terre cuite contenant un mélange de graines diverses, que l'on peut dater précisément la présence des lentilles vertes sur le territoire. Elles étaient déjà là à l'époque gallo-romaine ! Un vrai vestige du passé qu'il convenait de protéger.



Une flopée de distinctions

C'est pourquoi le 17 janvier 1935, le tribunal civil du Puy reconnait l'appellation d'origine Lentille Verte du Puy. Puis le 7 août 1996, elle devient le premier légume à se voir décerner une Appellation d'Origine Contrôlée. Et enfin en 2008, elle bénéficie d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Un sacré palmarès pour celle que l'on surnomme le « caviar du pauvre ». Un caviar très prisé par les chefs étoilés comme Georges Blanc, Régis Marcon ou encore Michel Roth (Le Ritz) et les autres. Ils apprécient son goût fin, délicatement sucré, sa belle couleur verte, sa peau plus fine et son



amande non farineuse permettant une cuisson rapide. Elle est reconnue pour ses qualités diététiques et culinaires.

Indissociable d'un territoire

La Lentille Verte du Puy puise son identité et son goût inimitable dans un territoire. Elle est façonnée par les terres volcaniques rouges typiques de la région. La région du Puy bénéficie d'un climat sec et ensoleillé lors de la phase de maturité des lentilles. C'est ce micro climat qui confère à la lentille verte du Puy ses qualités particulières.



La production de Lentilles Vertes du Puy représente 80 % des surfaces françaises cultivées en lentilles.



< Flashez-moi pour tout savoir sur la lentille du Puy et trouver d'autres recettes





Purée de lentilles et son rouget Palmier de lentilles au Boursin



Aurélien Masse
Chef du restaurant « Bar de la Loire »
Solignac-sur-Loire

Ingrédients / pour 8 personnes

- 150g de lentilles vertes du Velay
- 1 l de lait
- 100 g de fromage à tartiner
- Lamelles de coppa
- Radis d'Asie
- 1 pâte feuilletée
- 8 tranches de Rouget

Sauce :
- Citron confit lacto fermenté
- 20 g de gingembre à Sushi
- Vinaigre de riz
- 1 oignon
- 1 échalote
- Vin blanc

Préparation
- Faites chauffer à feu doux les lentilles dans du lait pendant 30 minutes. Une fois cuite, mixer le tout pour obtenir une purée lisse sans bout de peau.
- Prélever 2 cuillères à soupe de cette mixture et mélanger à du fromage à tartiner.
- Fouetter le tout et étaler la purée de lentilles sur une pâte feuilletée de manière homogène.
- Rouler la pâte et la couper en plusieurs morceaux (15 pièces).
- Disposer les morceaux sur une plaque de four recouverte de papier. sulfurisé et mettre par-dessus une autre plaque de four.
- Enfourner 10 minutes.

Préparer la sauce qui accompagnera le feuilleté et la purée de lentilles
- Émincer un oignon et ciseler une échalote.
- Couper finement le gingembre. Le plonger dans du vinaigre de riz.
- Couper le citron confit.
- Mettre le tout dans une casserole et arroser de vin blanc.
- Cuire à feu doux 30mn.
- Faire cuire les tranches de rouget 3 minutes au four.

Sauce pour le poisson
- Couper du basilique, de l'ail et du persil plat. Mixer le tout avec de l'huile.

Accompagnement
- Couper 2 ou 3 rondelles de radis rouge et 2 tranches ciselées de Coppa.

Dressage des assiettes
- Placer au fond d'une assiette creuse la purée de lentilles puis déposer le Rouget dessus avec un filet de sauce basilique.
- Compléter par un palmier de lentilles au Boursin, la sauce confite, les rondelles de radis et la tranche de Coppa. Votre plat est prêt à être dégusté.



Yann Le Couviour

Gérant du Bistrot « La Riboule »

Riotord

Bistrot la Riboule

24 chemin de Genève, Les Sétoux, 43220 Riotord
04 71 75 38 49







Bistrot la Riboule : « comme à la maison »

Pas de chichi, pas de serveur en queue de pie ou de vaisselles qui étincellent. Au Bistrot « la Riboule » on fait dans la simplicité et l'authenticité. Les plats sont servis à la casserole, mijotés sur un fourneau aux allures d'antan, celui de nos grands-parents. Chez Yan Lecouviour, nous sommes automatiquement plongés dans un univers façonné par la tradition paysanne, le terroir, les saisons et les grandes tablées.

Saucisson maison, petites pommes de terre sautées, champignons en sauce et poulet de plein air... Au menu du jour, que des produits frais, du terroir, locaux, cuisinés avec passion. Un seul menu du jour pour garantir la fraicheur et la qualité des produits. *« Quand il y en a plus, il y en a plus. Le client doit faire avec »*. Chez Yann, on ne fait pas du surgelé. *« Je me lève tôt le matin pour préparer mes plats »*. La cuisine faite maison, c'est exigeant. Un bon pot au feu ou une bonne blanquette de veau, ça se mérite. On ne badine pas à la cuisine, c'est une affaire sérieuse, une histoire de transmission familiale.

La cuisine : une madeleine de proust

« Je viens d'une famille de paysans de la Drôme où tout le monde cuisinait, les femmes comme les hommes. La culture du repas partagé autour d'un bon plat fait maison c'est quelque chose que j'ai vraiment intégré et que j'ai voulu perpétuer ».
Il a fallu attendre toutefois quelques années avant que Yann ne se décide à prendre un bistrot. *« Je travaillais auparavant dans l'environnement dans les Bouches-du-Rhône mais la cuisine n'était jamais loin. J'adorais aller au restaurant mais j'avoue que j'étais souvent déçu de ne pas retrouver les mêmes sensations gustatives que celles que j'avais connues enfant »*.

La reconversion sur le tard

Le basculement intervient en 2019 /2020. *« Je tombe sur une annonce de vente de fonds de commerce à Riotord. Je connaissais ce lieu car j'étais passé devant quelques fois lors de mes escapades en Haute-Loire pour des randonnées et je ne sais pas pourquoi j'étais attiré par cet établissement »*. Et puis certains signes ne trompent pas. Il était baptisé « la Riboule » qui veut dire « faire la fête » en Breton et « repas partagé » en Occitan. *« Mes deux origines (Bretonne et Occitane) »*.
Et que dire de l'histoire de ce lieu. Les anciens gérants sont un couple d'agriculteurs du cru, qui avaient décidé de transformer leur habitation en lieu de restauration. Les paysans du coin venaient y manger notamment après les foins. *« Ils se restauraient dans la cuisine de Marcelle et Jean, celle-là même où je prépare mes plats aujourd'hui »*.
Puis c'est une de leur fille qui prend la relève. *« Moi je suis en quelque sorte la troisième génération »*.

Un label et des projets

Une troisième génération qui perpétue donc les traditions et l'histoire du lieu qui imprègne les murs. Marcelle et Jean sont en effet affichés dans la salle de restauration. Les anciens clients apprécient. La continuité est assurée, mais elle n'empêche pas la nouveauté ! Yan a obtenu dernièrement le label « Bistrot de Pays » qui vient récompenser une démarche de proximité qui valorise le lien social et la tradition. C'est le 1er en Haute-Loire à obtenir ce label. D'autres projets sont dans les cartons pour développer ce lieu de vie qui, le temps d'un repas, nous reconnecte à une forme de passé dans lequel l'on prend plaisir à se lover.

La salade verte dans le grand saladier, les serviettes vichy en papier, la marmite Le Creuset et les conversations animées autour d'un pot au feu parfumé, ont encore de beaux jours au bistrot de l'homme au béret.



Rendez-vous sur notre page YouTube pour découvrir la suite.

1 jour, 1 collège


Arthur, Llithya et Cyprien élève de 3e

Collège du Lignon **au Chambon-sur-Lignon**

« On peut faire plein d'activités »

Il s'est illustré récemment en remportant le Cube d'Or avec son escape game sur les économies d'énergie. Le collège du Lignon est un établissement dynamique qui, au-delà des enseignements scolaires classiques, offre à ses élèves la possibilité de s'engager dans des projets moins conventionnels. Et les collégiens adorent. À l'image d'Arthur, Llithya et Cyprien qui nous partagent leurs coups de coeur.

ATELIER CINÉMA

C'est l'un des plus populaires. Il existe depuis 15 ans. L'atelier réunit les élèves de 3èmes volontaires avec la contribution des camarades de 3ème SEGPA pour les décors. Nous pouvons gérer la caméra, le son, la lumière, le script. Nous imaginons aussi l'histoire du film, lequel est ensuite diffusé au cinéma du Chambon-sur-Lignon.





UN ATELIER « CHORALE

Durant l'année les élèves apprennent une dizaine de chansons avec le professeur de chant. Plusieurs répétitions sont organisées avec les choristes du collège de la Lionchère et du collège Jean Monnet. À la fin de l'année un grand spectacle a lieu avec les trois collèges réunis.

OPTION ACTIVITÉS PHYSIQUES DE PLEINE NATURE

Pour les sportifs, c'est vraiment chouette. Cette option permet de pratiquer des disciplines différentes comme l'escalade et le VTT. Il y a également des sorties le mercredi après-midi au ski de fond, bowling, patinoire, voile...





OPTION THÉÂTRE

Une vingtaine d'élèves y participent chaque année de tous niveaux. Et à la fin de l'année, il y a une représentation. On joue et on crée aussi les décors. Cette option nous aide beaucoup pour l'expression orale et pour vaincre notre timidité.

1 400 € de subventions du Département pour les ateliers cinéma et théatre pour 2022-2023.



Morgane Dupuy, influenceuse Altiligérienne nous livre ses bons plans et spots incontournables autour du Puy-en-Velay !





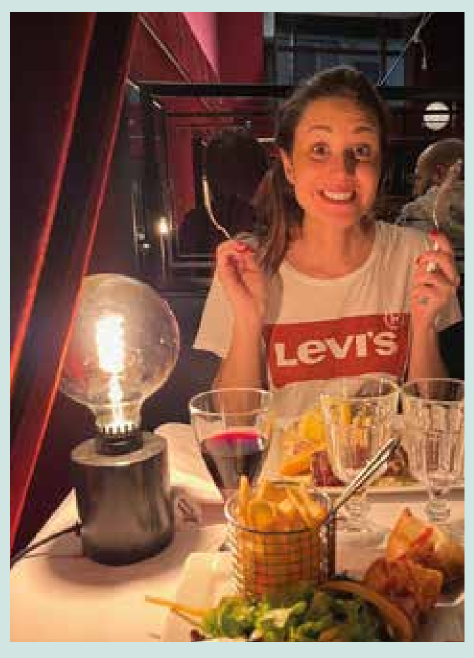
Morgane Dupuy
Community manager, conseillère en image et formatrice communication à DEA au Puy-en-Velay
Créatrice de l'e-shop «**Garde Robe**» en 2020
15K followers sur Intagram



@Les hauteurs du Puy-en-Velay
Instant sportif - Haute-Loire

De beaux paysages !

J'apprécie de courir sur les hauteurs du Puy-en-Velay car nous avons une vue splendide sur les joyaux qui constituent la Haute- Loire !



@le_majectic_
Instant gourmand - Haute-Loire

Ça donne envie !

J'aime aller au restaurant Le Majestic au Puy-en-Velay car en plus de bien manger, nous sommes toujours accueillis de la meilleure façon et c'est aussi un super endroit pour passer de chouettes soirées entre amis !



@Le Mont-Mézenc
Instant plaisir - Haute-Loire

Le bien-être !

J'adore aller au Mont-Mézenc pendant l'hiver. Nous avons un grand nombre d'activités à faire ! Du ski, de la luge, des raquettes et de la randonnée... Le tout avec une vue magnifique et en faisant le plein d'air frais !

#fierdetreAltiligérien
#myhauteloire

MICKAËL CHABANON
Meilleur Ouvrier de France
Champion du monde de boucherie en 2022

JESSY TRÉMOULIÈRE
Meilleure joueuse de rugby à XV du monde
Meilleure joueuse de rugby à XV de la décennie 2010-2020

ILS SONT FIERS D'ÊTRE
ALTILIGÉRIEN
et vous ?



Rejoignez la communauté des ambassadeurs **#fierdetrealtiligérien** sur les réseaux sociaux du Département de la Haute-Loire.